ch siano vn pocho colorite di sotto & di so-
pra, Et caundole apezo apezo le mette-
rai ne lo piattello buttandoli di sopra del
Zuccharo & dellacqua rosata, Similemente
poi far ī tempo quadragesimale, mettendo
lo latte de amandole ī loco dellaltro latte
sopra dicto Et frigendolo in bono olio,]tē
il riso poterai aconciar ī questi doi modi
sopra dicti.

Abi le Cerase de le piu negre ch tu troui, &
cauatene fora le ossa macinarale molto
bene nel mortale, & habi de le rose rosce
battute molto bene colcoltello, cō vn pocho
di cascio fresco, & vn pocho di bon cascio vec-
chio, Agiegendoli dele spetie, cioe, Canella
Zenzeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo,
& mescolarai molto bene tutte queste cose
Agiongendoui etiam tre o quattro oua
secundo laquantita ch vorrai fare & cō
crosta di sotto la metterai acocer abello
agio ī la padella, Et quando sia cotta gli
metterai di sopra del Zuccharo, & della-
qua Rosata.

Abi ligamari & falli allessar, & dessi caue-
rai tutto quello ch e bono, & pistaralo mto
bene nel mortale, & farai di bon latte
de amandole bene stretto, passando le dicte
amandole o latte per lastamegna, cō vn
dacqua Rosata, & non auendone ī loco
diquella sera bono il brodo di pesselli, o de
cicii bianchi franti, & cō queste cose pistarai
molto bene vn pocha de vua passa, & quat-
tro o cinque fichi, Agiogendoui anchora
vnaltra pocha de vua passa fana, vn pocho
di petrosello, & Maiorana, & vlota fritte ī
prima vn pocho ī bono oglio, & battute e
ben menute colcoltello Agiogendoui del
Zenzeuero, & de la Canella, & Zuccharo,
Et questo tal pieno o vero compositione
vole esser ben pisto nel mortale, Et per
far ch si prenda como laltre torte plimetti-
rai dentro vn pocha di polues di dimitto
incorporandola molto bene con queste altre
cose, o vero vn pocho pocho di oua de luccio
piste & passate per la stamegna ch strengano
mlto & faimo prender meglio & farali le
soe croste di sotto & di sopra como allaltre
torte, Et quando e cotta mettegli sopra
del Zuccharo, & dellacqua rosata.

Corticarai languilla, & tagliarala ī pezoli
larghi doi dita facendola vn pocho lessar, ch
no sia troppo cotta, Et farai dellatte dia-
mandole bello & biancho, passando le dicte
amandole cō bono agresto & cō acqua rosata
per lastamegna, & chel dicto latte sia ben
spesso cioe strutto, Et pistarai vn pocha
de vua passa molto bene cō tre o quattro
fiche secche, Poi prenderai de lispinaci ro-
pendoli menuti cō le mani per trauerso, &